



Cardápio de Drinks

*By Romero
Brito*



Happy Hour!

*De segunda a sexta, das 18h às 20h.
(Exceto feriados)

Gin Tônica Clássica
& Gin Gengibirra

em dobro!

Caipirinha

em dobro!

Pizzas
Napoletanas

De: ~~R\$ 45~~

Por: R\$ 40

Chopp Brahma
(350ml)

De: ~~R\$ 13.90~~

Por: R\$ 11.90

Taça de Vinho

De: ~~R\$ 20.90~~

Por: R\$ 15.90

Soda Italiana

De: ~~R\$ 12.90~~

Por: R\$ 10.90

Caipiras

Caipiras
de Saquê

R\$ 24,90

R\$ 25,90

Caipiras de
Vodka e Cachaça

Caipirinha de Limão - Graduação Alcoólica: 14%.
Composição: Destilado à escolha, limão taiti e xarope de açúcar.
Sabor: Refrescante e cítrico, com a doçura equilibrada do açúcar.

Caipiroska de Frutas - Graduação Alcoólica: 15%.
Composição: Destilado à escolha, morango, maracujá ou abacaxi e xarope de açúcar.
Sabor: Frutado e vibrante, com um toque doce e ácido que encanta o paladar.

Três Limões - Graduação Alcoólica: 15%.
Composição: Destilado à escolha, mix de limões e xarope de limão-cravo Maturí.
Sabor: Frutado e luminoso, com um leve amargor que aguça os sentidos.

Tropicalidade - Graduação Alcoólica: 14%.
Composição: Xarope de Frutas amarelas Maturí e purê de frutas (manga, maracujá e pêssego).
Sabor: Levemente adocicado, com um final exótico que evoca dias ensolarados.

Vermelhos Vibrantes - Graduação Alcoólica: 16%.
Composição: Morango, amora, framboesa e Xarope de Hibisco.
Sabor: Doce e intrigante, com um frescor primaveril.

Clássicos

R\$ 29,90

Moscow Mule - Graduação Alcoólica: 14%.
Vodka Smirnoff, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de baunilha.
Sabor: Frutado, cítrico e levemente picante, com uma deliciosa espuma de baunilha.

Cuervo Muleta - Graduação Alcoólica: 12%.
Composição: Jose Cuervo Especial Silver, gengibre, suco de limão e espuma de baunilha.
Sabor: Refrescante, com notas cítricas e um toque adocicado do gengibre.

Aperol Spritz - Graduação Alcoólica: 8%.
Composição: Aperol, espumante brut, água com gás e laranja.
Sabor: Refrescante, com notas amargas e cítricas, ideal para um dia ensolarado.

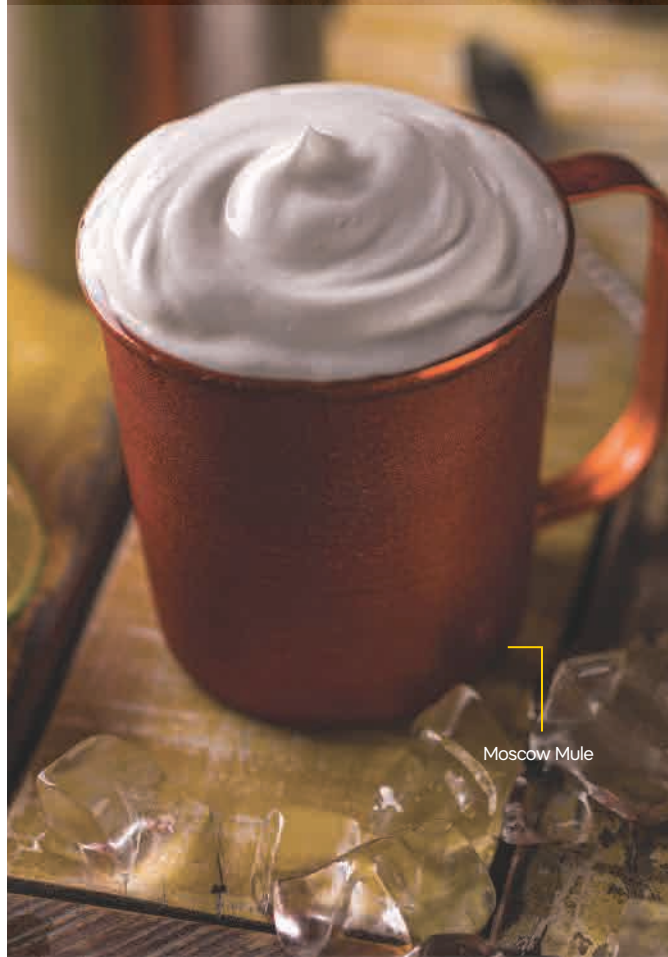
Cuervo Margarita - Graduação Alcoólica: 10%.
Composição: Jose Cuervo Especial Silver, licor de laranja, suco de limão e crosta de sal.
Sabor: Cítrico, com notas herbais e um toque salgado na borda.

Negroni - Graduação Alcoólica: 12%.
Composição: Gin Bothanical, Campari, vermute rosso e laranja.
Sabor: Autêntico, com notas amargas, um clássico para os amantes de coquetéis.

Carajillo 43 - Graduação Alcoólica: 15%.
Composição: Licor 43 e café expresso.
Sabor: Frutado com notas amargas e levemente cremoso.



Caipira de Limão



Moscow Mule

Autorais

R\$ 29,90

Ballenita

Botequinho

Villa Massa Limoncello Spritz - Graduação Alcoólica: 8%.

Composição: Villa Massa Limoncello, cordial de limão, espumante e água com gás.

Sabor: Refrescante e cítrico, com um leve toque efervescente.

Ballenita - Graduação Alcoólica: 7%.

Composição: Ballena de morango, xarope de limão e cordial de morango.

Sabor: Levemente doce, cremoso e frutado, ideal para os amantes de morango.

Botequinho - Graduação Alcoólica: 11%.

Composição: Vodka Hambre, purê de maracujá com pimenta rosa, limão e espuma de baunilha.

Sabor: Frutado com um toque picante, ideal para animar o final de semana.

Aperol Magic - Graduação Alcoólica: 9%.

Composição: Aperol, xarope de frutas vermelhas, suco de limão e soda.

Sabor: Refrescante e frutado, levemente gaseificado que realça os sabores.

Cajuína - Graduação Alcoólica: 10%.

Composição: Cachaça, xarope de caju, água de flor de laranjeira e bitter.

Sabor: Floral e autêntico, com um toque cítrico delicado.

Fire Time - Graduação Alcoólica: 12%.

Composição: Fireball, cordial de abacaxi, suco de limão e soda.

Sabor: Frutado com notas picantes, ideal para quem gosta de aventura.

Mango Spicy - Graduação Alcoólica: 14%.

Composição: Johnnie Blonde, xarope de frutas amarelas, suco de limão e soda.

Sabor: Frutado, encantador e levemente doce.

Passion Fruit - Graduação Alcoólica: 13%.

Composição: Gin Bothanical, redução de maracujá com curry, suco de limão e espuma de baunilha.

Sabor: Frutado com notas cítricas, levemente cremoso.

Não Alcoólicos

R\$ 19,90

Vanilla Velvet

Composição: Purê de framboesa, suco de limão, xarope de baunilha e soda.

Sabor: Frutado e aveludado, com acidez refrescante e doce-perfumado de baunilha.

Orange Blossom

Composição: Suco de laranja, água de flor de laranjeira, suco de limão e xarope de hibisco.

Sabor: Cítrico e floral, com acidez vibrante e nota perfumada de flor de laranjeira, final levemente doce e florido.

Soda Italiana Escolha 1 Sabor

Maçã verde, frutas vermelhas, morango, cranberry ou frutas amarelas com água com gás.



Carta de Vinhos

E S P U M A N T	E S
Santa Augusta Tapera Moscatel Rosé (Planalto Catarinense – Brasil)	R\$ 99
Santa Augusta Tapera Brut Branco (Planalto Catarinense – Brasil)	R\$ 119
Santa Augusta Tapera Brut Rosé (Planalto Catarinense – Brasil)	R\$ 119

B R A N C O S	
Morandé Fray Leon Sauvignon Blanc (Vale Central – Chile)	R\$ 89
La Barbacoa Verdejo (Castilla La Mancha – Espanha)	R\$ 99
Paulo Laureano Clássico (Alentejo – Portugal)	R\$ 119
Morandé Terrarum Reserva Chardonnay (Vale Central – Chile)	R\$ 129
Ceressou (Languedoc – França)	R\$ 129
Santa Augusta Tapera Chardonnay (Planalto Catarinense – Brasil)	R\$ 132
Cartuxa EA (Alentejo – Portugal)	R\$ 139
Primo Fiore Pinot Grigio (Vêneto – Itália)	R\$144

R O S É S	
Portas do Sol (Tejo – Portugal)	R\$ 89
Morandé Terrarum Reserva Rosé (Vale do Maule – Chile)	R\$ 129

T I N T O S	
Morandé Fray Leon Carmenere (Vale Central – Chile)	R\$ 89
Trinacria IGP (Sicília – Itália)	R\$ 94
La Barbacoa Garnacha (Castilla La Mancha – Espanha)	R\$ 99
La Barbacoa Tempranillo (Castilla La Mancha – Espanha)	R\$ 99
Rosso Puglia IGP (Puglia – Itália)	R\$ 109
Urban Malbec (Mendoza – Argentina)	R\$ 110
Urban Cabernet Sauvignon (Mendoza – Argentina)	R\$ 110
Chozas Carrascal Las Dosces (Valência – Espanha)	R\$ 119
Paulo Laureano Clássico (Alentejo – Portugal)	R\$ 119
Tria Nero d’Avola IGP (Sicília – Itália)	R\$ 122
Pirueta Reserva Malbec (Mendoza – Argentina)	R\$ 126
Morandé Terrarum Reserva Merlot (Vale do Maule – Chile)	R\$ 129
Morandé Terrarum Reserva Pinot Noir (Vale de Casablanca – Chile)	R\$ 129
Ceressou (Languedoc – França)	R\$ 130
Kumala Pinotage (Western Cape – África do Sul)	R\$ 132
Santa Augusta Tapera Blend (Planalto Catarinense – Brasil)	R\$ 132
Koyle Gran Reserva Carmenere (Vale do Colchagua – Chile)	R\$ 135
Pérez Cruz G. Reserva Cabernet Sauvignon (Vale do Maipo – Chile)	R\$ 135
Hardys Stamp Shiraz Cabernet Sauvignon (South Australia – Austrália)	R\$ 137
Paulo Laureano Caricatura (Alentejo – Portugal)	R\$ 139
Cartuxa EA (Alentejo – Portugal)	R\$ 139
Sangiovese Prime Rocche Rubicone (Emília-Romagna – Itália)	R\$ 142
Primitivo IGP (Puglia – Itália)	R\$ 199
Argiano NC Toscana IGT (Toscana – Itália)	R\$ 259





Fazemos parte do grupo



📍 botecocuritiba

Siga a gente no Instagram!



📍 pitizacuritiba